

RACLETTE FINESSE

Bedienungsanleitung

Modell 48735

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48735
Stand: März 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48735

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1 Wendbare Grillplatte
Art-Nr. 4873501
2 Heizelement
3 Stufenloser Temperaturregler
4 Spatel
Art-Nr. 4873504
5 Raclettepfännchen
Art-Nr. 4873505
6 Pfännchenablage
7 Racletteplatte

GB **Page 22**

1 Grill plate
2 Heating element
3 Temperature control
4 Spatula
5 Raclette pan
6 Pan storage
7 Raclette plate

F **Page 33**

1 Plat de gril
2 Elément de chauffe
3 Réglage de température
4 Spatule
5 Poêlette
6 Repos poêlettes
7 Plat de raclette

NL **Pagina 44**

1 Draaibare grillplaat
2 Verwarmingselement
3 Traploze temperatuurregelaar
4 Spatel
5 Raclette-pannetje
6 Opbergvakje voor de pannetjes
7 Raclette-plaat

I **Pagina 55**

1 Piastra grill rigirabile
2 Elemento riscaldante
3 Termostato a regolazione continua
4 Spatole
5 Padelline per raclette
6 Portapadelline
7 Piastra raclette

E **Página 65**

1 Parrilla reversible
2 Elemento calefactor
3 Regulación continua de la temperatura
4 Espátulas
5 Pequeñas sartenes
6 Soporte para las pequeñas sartenes
7 Placa raclette

CZ **Strany 75**

1 Výklopná grilovací deska
2 Topný prvek
3 Plynulý regulátor teploty
4 Lopatka
5 Pánvičky Raclette
6 Odložení pánviček
7 Deska Raclette

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48735

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 2,96 kg
Grillplatte:	Ca. 40,0 x 20,0 cm, entnehm- und wendbar, geriffelte Grillplatte, glatte Grillplatte für Crêpes, Gemüse etc.
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, integrierte Pfännchenablage, Kontrollleuchte
Zubehör:	8 antihaftbeschichtete Raclettepfännchen, 8 Spatel, Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten



SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

6. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
10. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
19. Verwenden Sie das Raclette nur in Innenräumen.
20. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
21. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
23. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf das heiße Gerät – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie sowohl das Gerät als auch die Raclettepfännchen nur an den Griffen.
24. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
25. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
26. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
27. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Ölen Sie die Grillplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
5. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
6. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
7. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
8. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
9. Heizen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.

BEDIENEN

1. Zum Grillen bzw. Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte unter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. Bereiten Sie sämtliche Zutaten vor und stellen sie diese in Schüsseln auf dem Tisch bereit, bevor Sie mit dem Grillen oder dem Zubereiten von Raclette beginnen.
3. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
4. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
6. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte. Die Kontrollleuchte schaltet sich im Wechsel ein und aus.
7. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen (die

Pfännchen hierfür bitte aus dem Gerät nehmen).
8. Zum Zubereiten von Raclette empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Grillen die höchste Stufe. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl leicht ein.
9. Sollte das Grillgut bzw. der Käse zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
10. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Schalter auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT

1. Der Käse sollte beim Raclettieren nur geschmolzen, nicht gebräunt werden. Die Zutaten für die Racletterezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Vervielfachen Sie die Zutaten je nach Anzahl der Gäste.
2. Pro Person braucht man ca. 200 g festkochende, gekochte Pellkartoffeln und 150 g Raclettekäse.
3. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse verbrennen oder die anderen Zutaten garen nicht durch.
4. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocknen.
5. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise auch schon stark gesalzen ist.
7. Geben Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis heiß in die Pfännchen, so haben Sie kürzere Garzeiten.
8. Richten Sie alle Zutaten mundgerecht geschnitten in kleinen Schälchen an und stellen die Schälchen in Reichweite zum Raclette.
9. Heizen Sie das Gerät zum Grillen ca. 15 Minuten auf höchster Stufe vor.
10. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
11. Grillen Sie rohes Fleisch immer auf der Grillplatte, nicht in den Raclettepfännchen.
12. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren sie das Grillgut.
13. Verwenden Sie zum Grillen die höchste Stufe. Zum Raclettieren empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Warmhalten eine niedrige Stufe.

REINIGEN UND PFLEGEN


Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.


Drehen Sie den Schalter auf die niedrigste Einstellung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

1. Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Bei Bedarf können Sie das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf,

dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
2. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte bzw. die Pfännchen eine Zeitlang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
4. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen könnten.
5. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen.

RACLETTE

Das ursprüngliche Raclette bestand aus Pellkartoffeln, Raclettekäse und verschiedenen eingelegten Essiggemüsen. Heute sind aber unserem Einfallsreichtum bei den Zutaten fast keine Grenzen gesetzt. Zusätzlich zu Kartoffeln und Käse können Sie die Pfännchen auch mit Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch, frischem Obst und Gemüse, sogar auch mit süßen Leckereien füllen. Wer keine Kartoffeln mag, kann als Grundlage auch Weißbrot, Nudeln oder Reis verwenden. Anstatt des Raclettekäses können Sie auch andere gut schmelzende Hartkäse verwenden, z. B. Gouda, Greyerzer, Cheddar oder Appenzeller. Auch Weichkäse wie Roquefort und Gorgonzola schmelzen leicht und geben den Gerichten einen pikanten Geschmack. Butterkäse und Camembert sind zarter im Aroma. Sehr mild und leicht schmelzend ist Mozzarella.

Sie können Ihren Gästen auch bunte Platten mit verschiedenen Zutaten anbieten. Dann kann jeder sein Pfännchen nach eigenem Geschmack füllen. Einige Vorschläge: (rechnen Sie pro Person mit 100 bis 200 g zusätzlichem Belag, natürlich lässt sich die Liste beliebig erweitern)

Gemüse
getrocknete, eingeweichte Steinpilze, frische Pilze in Scheiben, Rosenkohl gedämpft, Zucchini-, Tomaten-, Auberginen-, Lauch- oder Zwiebelscheiben, Mais, Spargel, Schwarzwurzel- oder Möhrenstücke (vorher garen), Lauchzwiebel in Ringen, blanchierter Spinat, Rucola oder Mangoldblätter, Erbsenschoten.

Fleisch und Geflügel
gebratene oder gekochte Hähnchen- oder Putenbrust in Scheiben, Streifen oder Würfel; gekochter Schinken, gebratene Kalbsleber, gegarter Hasenrücken ausgelöst und in Scheiben geschnitten, kleine Bratwürstchen gebraten, gebratene kleine Hackfleischtaler, kleine gebratene Filets, gebratene Entenbrust.

Fisch und Krustentiere
geräucherter Lachs, Forellenfilets, gedämpfte Schollenfilets, Thunfisch im eigenen Saft (Dose), gedämpfte Seezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

Obst
Bananen, Mango, Papaya, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Äpfel, Waldbeeren. Bei Beeren eignen sich frische und aufgetaute Früchte.

1. Zum Zubereiten von Raclette muss die Grillplatte eingesetzt sein (siehe auch Bedienen des Geräts).
2. Füllen Sie nun die Raclettepfännchen nach Ihrem Geschmack bzw. nach unseren Rezepten mit Zutaten und stellen Sie diese in die entsprechenden Aussparungen auf der Racletteplatte. Überbacken Sie solange, bis der Käse schmilzt.
3. Sobald der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen. Lassen Sie den Inhalt auf einen Teller gleiten. Sollte der Käse anhaften, lösen Sie diesen bitte mit Hilfe des Spatels.
4. Wenn Sie eine Pause beim Zubereiten einlegen, können Sie die Pfännchen in die Halterung unterhalb der Racletteplatte schieben.



ACHTUNG!
Bitte die Pfännchen nur am Handgriff anfassen, denn die Pfännchen selbst werden beim Überbacken sehr heiß.



Die Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher auf keinen Fall Messer, Gabeln oder sonstige Metallgegenstände, um anhaftende Lebensmittel zu lösen. Sie könnten dadurch die Beschichtung beschädigen.

RACLETTE-REZEPTE

Die nachfolgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.

Kartoffeln, Käse und .... Das ursprüngliche Raclettegericht

Zutaten:
200 g gekochte Kartoffeln mit Schale
150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben
100 g Mixed Pickles
etwas Öl oder Butter für das Pfännchen

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen dünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen legen, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.

Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Rezepte für Würzsaucen sowie Rezepte zur Verwendung dieser Saucen

Zitronensauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ESGE Zauberstab®)

Orangensauce
Zutaten wie Zitronensauce, statt Zitronensaft und -schale Orangensaft und –schale verwenden. Nach Belieben ¼ TL Currypulver zufügen.

Ingwersauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebener frischer Ingwer, 1 TL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Apfelsaft, 30 g geriebener Parmesan, Salz
Alle Zutaten mischen.

Pfeffersauce
50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner
Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

Mandelsauce
25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.
Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren.
Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

Sahne-Meerrettich- Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL saure Sahne, 1 Ei, 1 TL Meerrettich, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen.

Tomatensauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL Sahne, 1 getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer
Doppelrahmfrischkäse und Sahne mischen, Tomate fein zerkleinern, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® ebenso die Knoblauchzehe, mit Käsecreme vermengen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen.

Joghurtsauce

100 g Sahnejoghurt, 50 g grob geraffelter Gouda
Alle Zutaten vermischen.

Knoblauchsauce

1 ganze Knoblauchknolle, 100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL Sahne, ½ Bund glatte Petersilie ohne Stiele fein zerkleinert, Salz, Pfeffer
Die ganze Knoblauchknolle in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle 4 bis 5 Min. garen, bis die Zehen weich sind. Die Knolle etwas auskühlen lassen und die Zehen aus den Schalen pellen. Den Knoblauch und alle anderen Zutaten in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®) pürieren.
Tipp: Wenn Sie Bärlauch bekommen, geben Sie ½ Bund frischen Bärlauch dazu, fein geschnitten.

Süße Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse,1 TL Vanillezucker, ½ EL Honig, 3 EL Sahne
Alle Zutaten vermischen.

Probieren Sie die folgenden Rezepte mit den Saucen

Rotbarsch mit Zitronensauce

150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, 150 g dünnes Rotbarschfilet, 1 Tomate, 1 EL Zwiebelgrün in Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft
Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden, Rotbarsch mundgerecht würfeln. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Kartoffelscheiben hineinlegen, darüber einige Würfel Fisch. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern, salzen, 1 bis 2 Scheiben Tomaten auf den Fisch legen, mit Zitronensauce bedecken. Das Pfännchen in das Raclettegerät schieben und 6 bis 8 Minuten garen.

Entenbrust mit Ingwersauce

150 g Entenbrust, 150 g gekochter Reis, 2 TL Sojasauce, 2 TL Zitronengelee, Ingwersauce, Butter
Die Entenbrust in ½ cm dünne Scheiben schneiden und auf der Grillfläche Ihres Raclettes 2 Minuten braten, mehrmals wenden. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, etwas Reis und etwas Fleisch in das Pfännchen legen. Das Fleisch mit Zitronengelee bestreichen, mit Sojasauce beträufeln und mit Ingwersauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Hähnchenfleisch mit Orangensauce

150 g gekochte Bandnudeln, 100 g gegartes Hähnchenfleisch, Orangensauce, Butter, Salz, Currypulver
Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Nudeln und etwas Fleisch hinein geben, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Spinat mit Mandelsauce

100 g Blattspinat (TK), ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Butter, 150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter
Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, den tiefgekühlten Spinat zugeben und rühren bis der Spinat getaut und heiß ist. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas vom Spinat zugeben, mit Mandelsauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce

150 g Kalbsleber, 1 Apfel, ½ Zwiebel, 150 g Kar-toffelpüree (Fertigprodukt), 2 TL Preiselbeeren, 2 TL Öl, Joghurtsauce
Die Leber in dünne, mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden. Auf die Grillplatte etwas Öl geben und Leber, Apfel und Zwiebel 1 bis 2 Minuten unter Wenden anbraten. 1 bis 2 EL Kartoffelpüree in das ausgefettete Pfännchen geben, etwas vom Bratgut darauf verteilen. Mit Joghurtsauce abdecken, 3 Minuten garen, mit Preiselbeeren servieren.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce

150 g Spargelstücke (Dose), 100 g Räucherlachs, Butter
Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5 bis 7 Minuten garen. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce

100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer
Pfännchen buttern, Zucchinischeiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben. Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken.
3 bis 4 Minuten garen.

Garnelen mit Tomatensauce

100 g gegarte Garnelen (Glas), 100 g Zucchini in Scheiben, etwas Olivenöl, 100 g gekochter Reis, Tomatensauce
Die Garnelen und die Zucchinischeiben auf der eingeölten Grillplatte 2 Minuten braten, öfters wenden. In das gebutterte Pfännchen etwas Reis geben, Zucchini und Garnelen darüber, mit Tomatensauce abdecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Kartoffeln mit Knoblauchsauce

200 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Knoblauchsauce, Butter
Das ausgefettete Pfännchen mit Kartoffelscheiben halb füllen, mit Knoblauchsauce bedecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert

150 g Obst nach Jahreszeit mundgerecht zerkleinert, Zitronensaft, süße Sauce
Etwas Obst in das Pfännchen legen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit süßer Sauce abdecken. 3 bis 4 Minuten garen.

Vielfalt aus dem Raclettepfännchen

Der Zutatenliste beim Raclettieren sind fast keine Grenzen gesetzt, deshalb können die folgenden Rezepte auch nur eine kleine Anregung unzähliger Möglichkeiten sein.

Gefüllte Tomaten

3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte Basilikumblätter, 2 TL fein gehackte glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter
Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer, (z. B. ESGE-Zauberstab® mit ESGE-Zauberette®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, kurz mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern, 2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und 6 bis 8 Minuten garen.

Gefüllte Champignons

4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot. 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes geschältes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter
Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 bis 6 Minuten garen.

Camembert und Preiselbeeren

150 g gekochte Bandnudeln, 1 EL Preiselbeeren, 100 g reifer Camembert, Butter

Das Pfännchen buttern, einen Teil der Nudeln hinein geben, Preiselbeeren darauf verteilen, Camembert in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, 4 bis 5 Minuten garen.

Tomaten-Basilikum-Crostini

1 Fleischtomate, 2 EL Basilikumblätter frisch, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl
Tomate würfeln, Basilikum fein schneiden, Oliven in Ringe schneiden, 1 Baguettescheibe auf der Grillfläche toasten, das Pfännchen einölen, das Brot in das Pfännchen legen. Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven auf dem Brot verteilen, salzen, pfeffern, mit Mozzarella abdecken und 4 bis 6 Minuten garen.

GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE

1. Wir empfehlen, die beschichtete Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, einzufetten.
2. Zum Grillen schalten Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
3. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen dieses unter Wenden, bis es gar ist.
4. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Pizzaburger

100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer 1 Hamburgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel

Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten.

2 flachgedrückte Burger formen. Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden.

Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocknen, schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Griechisches Hackfleisch

100 g Lammhackfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 10 entsteinte grüne Oliven, Salz, Pfeffer, 50 g Schafskäse

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

Zucchinispieße

1 kleine Zucchini (ca. 150 g), 1 EL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, ½ TL Oregano, Salz, Pfeffer, 2 geölte Holzspieße

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allesschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

Würstchenspieße

2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl, 2 geölte Holzspieße.

Die Würstchen in 4 cm lange Stücke teilen, dabei schräg schneiden. Abwechselnd Würstchen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken, einölen und 6 bis 8 Min. grillen.

Scharfe Spieße

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl, 3 Holzspieße

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen, ebenso die Holzspieße. Das Fleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Unter Wenden 10 Minuten grillen.

Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß

Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl

(oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

Speckpflaumenspieße
4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten, 2 geölte Holzspieße
Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

Leberspieße
150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen
Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

Putenröllchen
1 dünnes Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Schalotte, 3 Scheiben Frühstücksspeck, etwas Öl, 3 geölte Zahnstocher
Schnitzel sehr dünn klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in 3 Stücke teilen. Schalotte in feine Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen, auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Speck. Die Schnitzel stramm aufrollen, die Enden mit Zahnstocher feststecken, einölen und 10 bis 12 Minuten garen.

GRILLZEITEN

Wir empfehlen, größere Fleischstücke in 1 cm dicke Scheiben zu schneiden, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich. Ölen Sie das Grillgut vorher ein oder marinieren es. Die angegebenen Grillzeiten sind Durchschnittswerte und können sich durch die Qualität, Stärke und Vorbehandlung des Grillguts verlängern oder verkürzen.

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Rinderfilet 200 g		10–12 Minuten
Rinderhüftsteak		20–24 Minuten
Cevapcici (Tiefkkühl-Produkt)	Auftauen, auf Spieße stecken	10–12 Minuten
Bratwurst	Je nach Stärke	6–10 Minuten
Fleischspieße		8–12 Minuten
Schweinesteak 200 g		20–25 Minuten
Hähnchen- /Putenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Entenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Hasenrücken ohne Knochen	In 1 cm Streifen, öfter wenden	5–8 Minuten
Lammkoteletts		12–15 Minuten
Forellenfilet		5–8 Minuten
Lachsfilet		10–15 Minuten
Garnelen geschält		8–10 Minuten
Zucchini	In 1 cm Scheiben	3–5 Minuten

CRÊPES

1. Drehen Sie die Grillplatte um, so dass die glatte Seite oben ist.



ACHTUNG!
Wenn Sie zuvor gegrillt haben oder Raclette zubereitet haben, lassen Sie die Grillplatte erst komplett abkühlen, bevor Sie diese umdrehen!

2. Bereiten Sie einen Crêpes-Teig zu und lassen diesen ca. 30 Minuten ausquellen.
3. Geben Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in die Mitte der Crêpes-Platte.
4. Sobald der Teig gestockt ist, wenden Sie die Crêpe mit Hilfe eines Spatels.
5. Danach können Sie den gewünschten Belag auflegen und zusammen mit der Crêpe fertig garen oder die fertige Crêpe abnehmen und nach Ihrem Geschmack füllen.

Crêpes und Galettes

Crêpes und Galettes sind Spezialitäten aus der Bretagne. Traditionell werden Crêpes mit süßer Füllung, die deftigen Galettes aus Buchweizenmehl mit pikanter Füllung serviert.
Aber selbstverständlich können auch salzige Crêpes mit pikanter Füllung zubereitet werden.
Probieren Sie einfach neue Füllungen aus.
In feine Streifen geschnittene Crêpes sind übrigens eine köstliche Suppeneinlage (Flädle).

Grundrezept Crêpes

175 g Mehl, 1 Ei, 3 Eigelb, 1/8 l Sahne, 1 Prise Salz, Mineralwasser mit Kohlensäure, Butterschmalz zum Backen
Statt Sahne können sie auch Milch verwenden.
Je fetter die Sahne bzw. Milch, desto weicher wird der Teig.

Grundrezept Galettes

Ersetzen Sie 75 g Mehl durch Buchweizenmehl
Sie können auch Weizen- oder Dinkelvollkornmehl verwenden. Dann benötigen Sie etwas mehr Mineralwasser.
Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab® oder einem Handmixer zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig ausquellen kann. Jeweils etwas Butterschmalz auf die Crêpesplatte geben, erhitzen und 2-3 EL Teig (oder eine kleine Schöpfkelle) Teig auf die Platte geben und mit einem Holzspatel oder einer Holzpalette dünn verstreichen.
Teig kurz bräunen, dann mit dem Holzspatel wenden. Die Füllung entweder nach dem Wenden direkt auf die Crêpes/Galettes geben und kurz mitgaren oder die Crêpes bzw. Galettes garen, von der Platte nehmen und nach Geschmack füllen. Bereits gebackene Crêpes können im Backofen bei 100 °C zugedeckt warmgehalten werden.

Crêpes Suzette

100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von 1/2 Orange, 1 Gläschen Curaçao
Crêpes zubereiten, wobei Sie etwas weniger Milch als angegeben und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen. Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamelisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Die Crêpes zweifach zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen und mit Rum flambieren.

Crêpes mit Pilzen und Leber

250 g Pfifferlinge/Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sahne, 2 EL Parmesankäse, 1/2 fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer, 1 Grundrezept salzige Crêpes
Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten. Die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Min. garen. Aus einem salzigen Grundteig Crêpes oder Galettes herstellen und mit je 1/2 Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen. Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

Crêpes mit Schinken und Käse

8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Crêpes oder Galettes nach Grundrezept herstellen. Die Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen. Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen. Bei 250 °C ca. 10 Min. im Backofen überbacken.

Crêpes Gourmet

5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein

Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten. Die feingehackte Hähnchenleber beifügen. Alles einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter auflösen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Die Sauce würzen und die Hälfte davon zur Seite stellen. Die andere Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren. Crêpes nach dem Grundrezept herstellen. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Sauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 230 °C goldbraun überbacken.

Füllungen von süß bis pikant

Süß

Mit Marmelade bestreichen, aufrollen, mit Puderzucker bestreuen.

Tüten formen und diese mit Obst und Schlagsahne füllen.

Crêpes-Tüten mit Eis füllen, mit heißer Schokoladensauce begießen.

Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.

Pikant

Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.

Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.

Nach dem Wenden ein Ei aufschlagen, auf die Galette gleiten lassen und mitgaren.

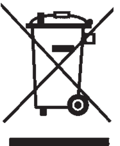
Grob gehackte Tomaten mit fein gehackten Kräutern (Petersilie, Basilikum) nach dem Wenden auf die Galette geben und kurz erwärmen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail Office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell Raclette 48735

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4873501	Wendbare Grillplatte	
	4873504	Spatel (pro Stück)	
	4873505	Raclettepfännchen (pro Stück)	

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

